

ΛΑΖΑΡΑΚΙΑ



ΥΛΙΚΑ

- 1 ποτήρι χλιαρό νερό
- 1 φακελάκι μαγιά
- 1 κιλό αλεύρι (όσο πάρει)
- ½ ποτήρι λάδι
- ½ ποτήρι ζάχαρη
- 1 φλυτζάνι σταφίδες
- 1 κουταλάκι γλυκού κανέλλα
- Μερικά γαρύφαλλα για τη διακόσμηση

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Διαλύουμε στο χλιαρό νερό τη μαγιά.
2. Βάζουμε το αλεύρι σε ένα μπωλ και κάνουμε μια λακουβίτσα.
3. Ρίχνουμε στη λακουβίτσα το νερό με τη μαγιά κι ανακατεύουμε.
4. Κατόπιν ρίχνουμε και τα υπόλοιπα υλικά.
5. Πλάθουμε τα λαζαράκια όπως στην εικόνα και τα στολίζουμε με το γαρύφαλλο.
6. Τα τοποθετούμε σε ταψί πάνω σε αντικολλητικό χαρτί και τ' αφήνουμε σκεπασμένα για 1 – 1 ½ ώρα για να φουσκώσουν.
7. Τέλος τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180° βαθμούς μέχρι να ροδίσουν (περίπου μισή ώρα).



Καλή σας επιτυχία!!!